

Mango-jogurti-vahukooretort

2 torti Ø 26 cm

Põhiresept

0,320 kg muretainapõhjad 2 tk vt põhiresept
0,080 kg Bakery Jam Apricot,
küpsetuskindel
aprikoosimarmelaad
0,480 kg heledad biskviitpõhjad
4 tk, paksus 1 cm



Mango-jogurtivahukoor

0,320 kg Alaska-Express Mango
0,400 kg vesi, -25 °C
0,800 kg jogurt
0,800 kg Debic Cream Stand & Overrun 35%
UHT, õhuline naturaalne vahukoor

Alaska-Express Mango
lahustada vees ning lisada
jogurt ja vahukoor

Kaunistus

0,200 kg Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, õhuline naturaalne
vahukoor
32 tk šokolaadidekoorid
0,300 kg mangoviilud
0,030 kg hakitud röstitud mandlid

Muretaina põhiresept

1,000 kg Westfalia Mürbmix, küpsetussegu
kõikide muretainast küpsetiste ja
puru valmistamiseks
0,400 kg Debic Butter Constant, 82% Belgia
kvaliteetvõi
0,100 kg Eifix Vollei, pastöriseeritud täismuna

Ained segada ühtlaseks

Valmistamine

- Muretainapõhjadele määrada aprikoosimarmelaadi, kummalegi põhjale asetada üks biskviitpõhi, seejärel ümbritseda õlitatud ja tuhksuhkruga üle puistatud tordirõngastega.
- Tordid panna kokku mango-jogurtivahukoore ja teiste biskviitpõhjadega.
- Tortidel lasta -2 tundi külmikus taheneda.
- Tordi äär kaunistada mandlitega.
- Jaotada lõikudeks, kaunistada vahukoore, mangoviilude ja šokolaadidekooridega.